

## Aus der Region für die Region

Seit knapp einem Jahr gibt es eine neue regionale Köstlichkeit: die „**Meldorfer Dom Mettwurst.**“ Und sie ist nicht nur ein lukullischer Genuss, sondern auch ein Beitrag zum Erhalt des Meldorfer Domes. Dies verdeutlicht einmal mehr Meldorfs guten Zusammenhalt und das enorme Engagement der Bewohner für ihren Heimatort.

Der Meldorfer Dombauverein durfte dieses positive Engagement schon einige Male hautnah spüren, so nun auch mit dem neuen Produkt des Fleischermeisters Michael Janssen. Pro verkaufter Mettwurst erhält der Verein, der sich um den Erhalt der Kunstgegenstände in der Johannis-Kirche, dem altehrwürdigen Meldorfer Dom, kümmert, 50 Cents als Spende.

In der Vorweihnachtszeit des letzten Jahres, als die Wurst neu auf den Markt kam, war die Anfrage so groß, dass Michael Janssen kaum mit der Produktion hinterher kam. Nun überreichte der heimatverbundene Fleischermeister den ersten Scheck über 500 € an Merle Fromberg und Reinhard Pissowotzki vom Meldorfer Dombauverein.

Beide freuten sich über die stattliche Spendensumme und überzeugten sich einmal mehr von der Güte des Produktes: Die Dom Mettwurst wird hangfertig und reift vier Tage im leichten Rauch zu einer duftenden und wohlschmeckenden Köstlichkeit. Das Besondere: sie wird ohne Nitrit-Pökelsalz, aber mit verschiedensten Gewürzen hergestellt. Aufgrund der aufwendigen und auch manuellen Fertigung können dabei nur 100 Mettwürste pro Woche produziert werden. Diese aber mit voller Leidenschaft und Begeisterung von Fleischermeister Michael Janssen, dessen Großvater schon empfahl: Unbedingt zum bunten Stuten essen!

Käuflich zu erwerben ist die neue Kreation für 6,90 € in der Schlachterei Janssen, Grabenstraße 4 in Meldorf, über den Spezialitätenversand Hofladenliebe in Bargenstedt oder beim Nindorfer Gemüsehof Krogmann.



*Freuten sich über die gelungene Aktion (v. li.): Merle Fromberg, Michael Janssen, Reinhard Pissowotzki.*